

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 11 Bydgoszcz / Bromberg, 13. März 1938

Gedanken zur Frühjahrsbearbeitung.

Von W. Mathy, RKTL-Forschungsstelle für Bodenbearbeitung beim Institut Pflanzenbau, Halle (Saale).

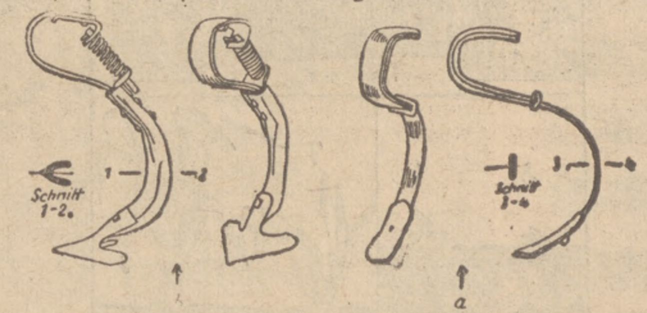
Gute Bodenbearbeitung ist stets erste Voraussetzung für eine gute Ernte. Nur dann, wenn der Acker sorgfältig bearbeitet ist, kann die Pflanze eine richtige Düngung voll ausnutzen und nur in diesem Fall können Höchsterträge erwartet werden. Was versteht man nun unter einem gut bearbeiteten Acker? Im Boden könnte kein Leben sein, wenn er allein aus Bodensubstanz bestehen würde. Aber weil zwischen den festen Teilen Hohlräume liegen, die mit Wasser und Luft angefüllt sind, können sich dort die Kleinlebewesen und die Pflanzenwurzeln entwickeln. Je mehr Raum ihnen zur Verfügung steht, um so besser gedeihen sie. Deshalb ist sorgfältige Lockerung des Bodens Voraussetzung für ein gutes Gedeihen aller Pflanzen. Je besser die Lockerung gelungen ist, desto mehr Luft ist im Boden vorhanden und desto mehr Wasser kann gespeichert werden, welches dann in Zeiten der Dürre den Pflanzen zur Verfügung steht. Ein reichliches



Vorhandensein von Luft ermöglicht einerseits besseren Gasaustausch, andererseits erwärmt sich im Frühjahr ein gut durchlüfteter Boden leichter.

Die Lockerung des Bodens wird durch den Pflug erreicht. Jeder tüchtige Bauer wird wohl heute danach trachten, die Pflugfurche möglichst zeitig, und zwar vor dem Winter, zu geben; denn die Erfahrung hat gezeigt, daß eine ordnungsgemäß ausgeführte Herbstfurche stets einer Frühjahrsfurche überlegen ist. Nur dann, wenn im Herbst ein sauberes Pflügen infolge zu hoher Feuchtigkeit unmöglich ist, und nur zu einem Verschmieren des Bodens führen würde, ist ein Pflügen im Frühjahr berechtigt, dann aber nur, wenn der Acker genügend abgetrocknet ist. Schwere Böden sind ohne die Einwirkung des Frostes nur schwer — und dann nur mit erheblichem Aufwand — in einigermaßen gute Struktur zu bringen. Leichte Böden können nur, wenn sie vor Winter gepflügt sind, genügende Mengen Wasser aufspeichern.

Bei der Frühjahrsbestellung kommt es nun darauf an, die Saat möglichst rasch in den Boden zu bringen. Die Pflanzen können so die Winterfeuchtigkeit besser ausnutzen, bedecken früher mit ihren Blättern den Boden und tragen so zur Erhaltung der Gare bei. Es muß also, sobald der Boden abgetrocknet ist, sofort mit der Arbeit begonnen werden. Diese erste Arbeit kann nicht gleich eine tiefgehende sein. Die Ackerkruste soll erst für die spätere Arbeit vorbereitet werden. Zu diesem Zweck ist die Schleppe ein unentbehrliches Gerät, und es sollte heute keinen Betrieb mehr geben, der seinen Acker nicht schleppt. Die Schleppe, die möglichst schräg zur Pflugfurche arbeiten soll, ebnet den Boden ein, schafft eine lockere, flache Krümelschicht, so daß die Unkrautsamen schneller auflaufen, und unterbindet schädliche Wasserverdunstung. Die Schleppe soll den Boden nur für eine tiefere Bearbeitung vorbereiten.



Ebenso dient die Egge nur zum Bearbeiten der obersten Krumenschicht; sie ist dazu da, daß unter einer Schutzdecke von großen Krümeln eine Schicht mit Feinerde entsteht, welche die Saat aufnehmen soll. Zu häufiges Eggen ist zu vermeiden und führt zu Ertragsminderung.

Schleppe und Egge greifen also nur die alleroberste Schicht der Krume an. Soll nun tatsächlich überall der Acker im Frühjahr tief bearbeitet werden oder genügen nicht ein oder mehrere Eggenstriche? Feuchtigkeit ist im Frühjahr genügend vorhanden, so daß allein darauf zu achten ist, daß diese erhalten bleibt und nicht verdunsten kann. Jeder Samen benötigt aber zum Keimen eine ganz bestimmte Temperatur. Es muß also dafür gesorgt werden, daß der Boden — und zwar besonders

der schwere Boden — sich möglichst rasch erwärmen kann. Dies bedeutet, der Wachstumsfaktor Wärme muß mit allen Mitteln gefördert werden, und dies ist nur durch eine möglichst tiefe Auflockerung möglich. Gut gelockerte Böden erwärmen sich leichter, die Saat keimt früher und erhält so einen Vorsprung vor derjenigen, die auf weniger gut gelockerten Böden bestellt ist. Was aber ein Vorsprung von z. B. einer Woche im Frühjahr bedeutet, weiß jeder erfahrene Bauer.

Welche Geräte stehen für eine tiefe Bearbeitung der Krume im Frühjahr dem Bauern zur Verfügung? In den meisten Betrieben wird die tiefgehende Lockerung im Frühjahr mit den alten Federzahnkultivatoren durchgeführt. Diese arbeiten so, daß sie den Boden mischen, d. h. sie führen infolge ihrer Bauart Boden aus den tieferen Schichten an die Oberfläche. Dieses Mischen ist für alle Böden, leichte wie schwere, gefährlich. Beim schweren Boden werden aus den tieferen Schichten feuchtglänzende Schwarten an die Oberfläche geholt, die dort zu steinharten Klumpen erstarren, sobald sie den trockenen, warmen Frühjahrswinden ausgesetzt sind. Es findet also weitgehend eine Wasserverschwendung statt, und außerdem erschweren die Klumpen jede spätere Barbeitung. Noch gefährlicher ist die mischende Arbeitsweise des alten Federzahnkultivators auf dem leichten Boden. Dort, wo es gerade darauf ankommt, die im Laufe des Winters aufgespeicherte Feuchtigkeit zu erhalten, wird durch das Heraufbringen ein großer Teil dieser Wassermenge nutzlos verdunstet.

Bedeutend bessere Arbeit leistet für die Lockerung im Frühjahr der seit einigen Jahren herausgebrachte Wühlgrubber mit halbstarren Arnszinken. Er mischt nicht den Boden, sondern mit seinen breiten Gänsefuß-Scharen, die an einem kielförmigen, halbstarr gefederten Stiel angebracht sind, durchwühlt er nur den Boden und schneidet bei richtiger Zinkenanordnung alle Wurzelkräuter restlos ab. Wird an dieses Gerät bei der Arbeit noch ein Balken oder eine Egge angehängt, so ist die Wasserverdunstung sehr gering. Ein solcher Wühlgrubber ist überall dort einzusetzen, wo sich die Krume im Winter gesetzt hat, oder auch wo sie noch nicht genügend zerfallen ist. Selbstverständlich ist auch beim Wühlgrubber der richtige Zeitpunkt der Barbeitung von größter Wichtigkeit. Ist der Boden noch zu feucht, so lockert auch dieses Gerät ungenügend. Im richtigen Zustand gegrubberter schwerer Boden brachte im Vergleich zu nicht gegrubberten Teilstücken im Mittel einen Mehrertrag von 21,5 Prozent! Ein Wühlgrubber mit Arnszinken sollte heute in jedem Betrieb vorhanden sein, zumal er noch zu anderen Arbeiten, wie Stoppelschälen und Saatfertigmachen von Kartoffelland im Herbst benutzt werden kann.

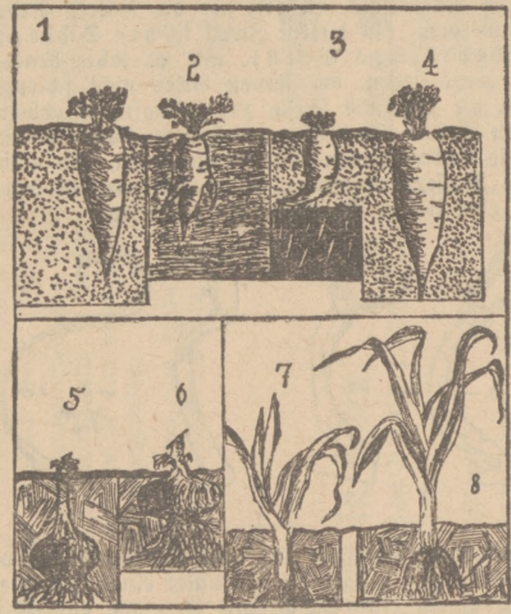
Schleppe, Egge und Wühlgrubber sind also die Geräte, die bei der Frühjahrsbestellung notwendig sind, um den Pflanzen ein günstiges Saatbett zur Verfügung zu stellen. Schleppe und Egge bereiten die oberste Krumenschicht für die Bestellung vor, der Wühlgrubber besorgt die notwendige Auflockerung der gesamten Krume.

Wie steht es nun mit der Anwendung der Walze bei der Frühjahrsbestellung? Ist es nicht widersinnig, den Boden erst zu lockern und dann die mit vieler Mühe gewonnene Lockerung durch die Walze wieder zu vernichten? Versuche, bei denen die einzelnen Teilstücke gewalzt und nicht gewalzt wurden, ergaben auf schweren Böden stets einen Minderertrag durch das Walzen, der im Mittel 18,5 Prozent betrug; auf leichten Böden ergab sich niemals ein Mehrertrag durch die Anwendung der Walze. Die Anwendung der Walze ist nur angebracht, um frühere Fehler — die eigentlich hätten vermieden werden können — auszubessern. Man kann beinahe sagen, es walzt nur derjenige seinen Acker im Frühjahr, der den richtigen Zeitpunkt zum Pflügen versäumt hat oder durch Anwendung unzweckmäßiger Geräte statt eines weichen Saatbettes ein hartes Klumpenfeld geschaffen hat.

Obst- und Gartenbau.

Praktische Winke zum Gemüseanbau im März.

Sobald im zeitigen Frühjahr der Boden aufgetaut und genügend abgetrocknet ist, beginnen wir mit dem Anbau verschiedener Gemüsearten. Vor allen Dingen werden die langsam keimenden Karotten und Wurzelpetersilien ausgesät. Hierbei ist die Reihensaat stets vorzuziehen, auch



Nach Angaben des Verfassers gezeichnet von Willi Ackermann (M).

1. Karotten in nicht frisch gedüngtem Boden. — 2. Schlecht entwickelte Karotten in frisch gedüngtem Boden. — 3. Bei hartem Untergrund verkrüppeln die Karotten. — 4. Karotten in gut gelockertem Boden. — 5. Zu tief gepflanzte Zwiebeln. — 6. Richtig gepflanzte Zwiebeln. 7. Richtig gepflanzter Porree. — 8. Zu hoch gepflanzter Porree.

dürfen wir nicht zu dicht säen. Zweckmäßig ist, etwas schnellkeimenden Salat zwischenzusäen. Wir können ferner die ersten Aussaaten von Spinat, Erbsen und Zwiebeln machen, sowie Zwiebeln stecken.

Beim Gemüseanbau jedoch gilt es, verschiedene Winke zu beachten: So dürfen die Wurzelgemüse (also Petersilie, Karotten usw.) nicht auf frischgedüngte Beete kommen, da sonst die Wurzeln leicht verkrüppeln. Am besten nehmen wir hierzu solche Beete, die im Vorjahr mit Stallmist gedüngt wurden. Der Boden wird zu den ersten Gemüseaussaaten am besten bereits im Herbst umgegraben, zu den Wurzelgemüsen recht tief, damit sich die Wurzeln nicht krümmen. Die Steckzwiebeln dürfen niemals zu tief in den Boden gesteckt werden, sonst gibt es Schößlinge, aber keine schönen, großen Zwiebeln. Sollten sich die Zwiebeln bei der Wurzelbildung etwas aus dem Boden herausheben so werden sie wieder angedrückt. Im Gegensatz zu den Steckzwiebeln werden die jungen Porreepflanzen tiefer gepflanzt als sie vorher auf dem Saatbeet standen.

K. E.

Der Obst- und Gemüsegarten im März.

Der März ist einer der wichtigsten Monate für den gesamten Gartenbau. Was man jetzt versäumt, ist oft im ganzen Jahr nicht nachzuholen. Märzsaat keimt besser als Aprilsaat und Märzpflanzungen wachsen in der Regel besser als solche im April, selbstverständlich frostempfindliche Gewächse ausgenommen.

In den Bäumen und Sträuchern beginnt der Saftaufstieg. Deshalb ist jeglicher Schnitt sobald als möglich zu beenden. Zuletzt werden Pfirsiche beschnitten; bei ihnen ist schon deutlich zu sehen, was Blüten- und was Blattknospen sind. Früh sprießendes Spalierobst ist bei Frostgefahr zu decken, ebenso bei scharfem Sonnenschein, um ein zu frühes Austreiben zu verhindern. Der März ist auch der Hauptveredlungsmonat. Man beginnt damit beim Steinobst und beendet hier die Arbeit spätestens bis Ende, besser noch bis Mitte des Monats, weil sonst gutes Anwachsen sehr in Frage gestellt wird. Kernobst kann noch bis Ende April veredelt werden. Hauptsache ist, daß das Edelreis noch nicht ausgetrieben hat. Unfruchtbare und schlechte Sorten werden umgepfropft. Zeigen Bäume reichen Blütenansatz und machen wenig Trieb, so ist eine reiche Gabe Jauche zu empfehlen; umgekehrt aber, wo wenig Blütenknospen angesetzt sind und

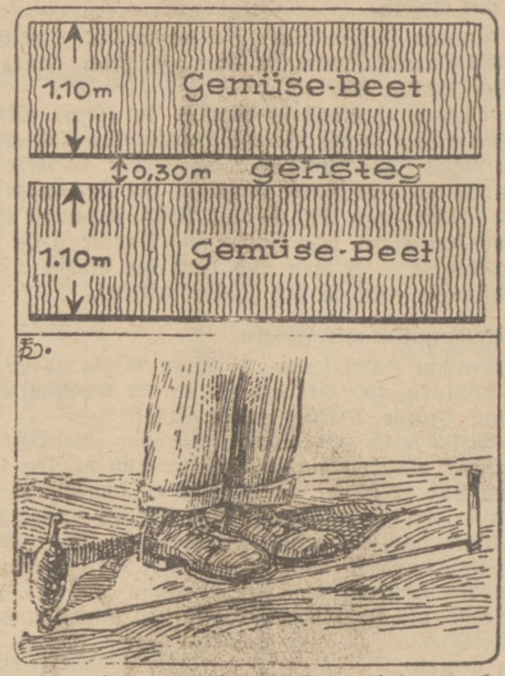
Neigung zu starkem Trieb besteht, ist eine Jauchedüngung um diese Zeit schädlich. Der Schädlingsbekämpfung ist ein wachsames Auge zu widmen. Erdbeerbeete können jetzt noch angelegt werden, auf alten wird der im Herbst aufgebrachte Dünger flach untergegraben.

Im Gemüsegarten werden bei günstiger Witterung die ersten Aussaaten gemacht. Man sät: frühe Erbsen, Puffbohnen, Karotten und Mohrrüben, Petersilie, Spinat, Salat, Radies, Schwarzwurzeln. Gegen Ende des Monats können bei einigermaßen günstiger Witterung auch Zwiebeln und Schalotten gesteckt werden. Tritt Frost ein, sind sie leicht zu bedecken. Auch für neue Rhabarber- und Meerrettichpflanzungen ist jetzt die geeignetste Zeit. Für neue Spargelanlagen werden die Beete vorbereitet.

Wer mit warmen Frühbeeten arbeitet, hat diesen sorgsamste Aufmerksamkeit zuzuwenden: zur rechten Zeit zu beschicken, zu säen, zu lüften, zu decken, zu gießen, zu jäten, zu pflanzen usw. Nur gewisse Beobachtung aller dieser Obliegenheiten wird die Mühe lohnen und Erfolge bringen.

Das Anlegen der Gemüsebeete.

Wenn im Frühjahr wieder die Gemüsebeete angelegt werden, muß unser oberster Leitsatz lauten: „Genau arbeiten!" Krumme und unebene Beete verunzieren den Garten. Das bereits im Spätherbst umgegrabene Gartenland, das den Winter hindurch in rauher Scholle lag, braucht nun nicht noch



einmal umgegraben zu werden, sondern wird nur oberflächlich gelockert und ganz sorgfältig abgerecht. Dann werden die Gemüsebeete genau abgemessen: Man nimmt ein Metermaß zur Hand und fertigt sich eine sogenannte Meßlatte an, oder aber man markiert die erforderlichen Maße am Rechen oder am Spaten. Die Breite der Beete beträgt 1,10 Meter bis höchstens 1,20 Meter. Breitere Beete sind unzweckmäßig, da sie sich schlecht bearbeiten lassen.

Zwischen den Beeten werden schmale, 30 Zentimeter breite Gehsteige abgetreten. Das Abschnüren der Beete erfolgt nach der Gartenschnur, nachdem man die Beetbreite an beiden Enden genau abgemessen und bezeichnet hat. Die Beete werden dann nochmals glatt gerecht, um auch die letzten Unebenheiten zu beseitigen. Hat der Garten eine geneigte Lage, so ist es zweckmäßig, durch entsprechendes Rechen die Beetoberfläche waagerecht zu gestalten, damit später beim Gießen das Wasser nicht abläuft. Gartenbaumeister Karl Erwig.

Geflügelzucht.

Welche Eier eignen sich zur Brut?

Zunächst einmal die Eier von zwei- oder dreijährigen Hennen, die sich auch sonst als gute Eierleger erwiesen haben. Das Schlupfergebnis aus Eiern, die von zu jungen oder zu alten Tieren abstammen, wird oft ein wenig erfreuliches sein.

Ein weiteres Erfordernis ist, daß die Eier möglichst frisch sind; tunlichst sollten sie nicht über 14 Tage alt sein.

Bezüglich der Größe sei gesagt, daß die mittelgroßen Eier die besten Brutergebnisse liefern, vorausgesetzt natürlich, daß sie überhaupt befruchtet waren. In zu großen Eiern sind nicht selten zwei Dotter vorhanden, aus denen nun nicht etwa zwei Küken, sondern überhaupt nichts schlüpft; und bei reichlich kleinen Eiern muß damit gerechnet werden, daß das Küken infolge Nahrungsmangels abstirbt.

Beschmutzte Eier sind vor dem Unterlegen in lauwarmem Wasser zu säubern. Das geschieht dadurch, daß man sie vorsichtig abbürstet. Auf einem reinen trockenen Tuch läßt man diese Eier alsdann ablaufen; es schadet gar nichts, wenn sie beim Unterlegen noch etwas feucht sind.

Eckige und schiefe Eier, die hin und wieder vorkommen, eignen sich nicht zu Brutzwecken.

Je größer der Auslauf ist, der den Hähnern zur Verfügung steht, und je sorgfältiger der Zuchtstamm zusammengestellt wurde, desto besser wird die Befruchtung sein und um so größer die Freude, wenn nach Ablauf der Brutzeit aus sämtlichen untergelegten Eiern muntere Küken schlüpfen. Sehn.

Gänse und Enten im März.

a) **Gänseaufzucht ohne Mutter.** Nun sind schon die ersten Gänseküken da und ihrer Aufzucht wenden wir besondere Aufmerksamkeit zu. Da sich die kleine Schar ohne Mutter sehr leicht aufziehen läßt, wählen wir diese Art der Aufzucht: Nach ihrem Ausschlüpfen bringen wir die Gössel in eine gut ausgepolsterte Kiste und stellen diese in der Nähe des warmen Küchenofens auf. Hier bleiben sie zunächst einmal die ersten vierzehn Tage; haben wir dann bereits warmes Wetter, so können wir ihnen schon etwas mehr Freiheit einräumen. Im Garten oder an einer anderen sonnigen Stelle errichten wir aus mit Drahtgeflecht überspannten Holzrahmen einen Auslauf, stellen in diesen eine mit einem Schlupfloch versehene Kiste und schaffen die Gänschen hierher. Sonne, Licht und Luft werden nicht ohne Einfluß auf ihr Gedeihen bleiben. Wird es kühl, so kommen die Gänschen wieder an ihren warmen Platz in der Küche. Vor Regen und Nässe ist die kleine Schar sorgsam zu schützen, ebenso muß ihr das Trinkwasser in Gefäßen gereicht werden, die ein Benässen des Unterleibes unmöglich machen. Je älter die Gössel werden, einen desto größeren Auslauf können wir ihnen einräumen. Steht eine Weide zur Verfügung, können sie im Alter von fünf Wochen hierher kommen, gegebenenfalls müssen sie dorthin getragen werden. Trinkwasser muß ihnen aber auch hier zur Verfügung stehen.

Nach 36 bis 48 Stunden erhalten die Gössel ihr erstes Futter, bestehend aus hartgekochtem, zerkleinertem Ei, vermischt mit Haferflocken; später gibt es angebrühte Weizenkleie mit Gerstenschrot und feingehackte Brennesseln. Im Alter von 14 Tagen kann man hierunter auch bereits gekochte und zerkleinerte Kartoffeln mischen, nach Verlauf von weiteren zwei Wochen gibt es Hafer und Gerste (aufgequellt). Beides reicht man später auch trocken. Wo den Gänschen Grünfutter zur beliebigen Aufnahme nicht zur Verfügung steht, muß ihnen solches gereicht werden, denn man vergesse nicht, daß die Gans ein ausgesprochenes Weidetier ist. Bei Durchfall wird die Verfütterung von Grünfutter eingestellt. Im Alter von drei Wochen beginnt die Junggänse-Mast, die durchschnittlich sieben Wochen dauert.

b) **Fütterung der Entenküken.** Wie bei den Gänsen lassen sich auch die Entenküken ohne Glucke aufziehen. Sie verlangen jedoch in ihren ersten Lebenstagen eine Wärme von 26 bis 28 Grad Celsius. Aufs Wasser läßt man sie erst dann, wenn sie 14 Tage alt geworden sind. Hierbei sei darauf hingewiesen, daß für Enten schon ein mit Wasser gefülltes Becken genügt. Die Ente ist ein Allesfresser und daher ist ihre Aufzucht auch leichter, als die des übrigen Geflügels. In den ersten drei Wochen erfolgt die Fütterung alle zwei Stunden, dann schränkt man sie auf drei Mahlzeiten am Tage ein. Die Entenküken erhalten:

in den ersten Tagen: in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Haferflocken, vermischt mit zerkleinerten Brennesseln, Löwenzahn, Gras usw. Zum Trinken frisches, reines Wasser;

von der zweiten Woche an: Gerstenschrot und Haferschrot feuchtkrümelig zubereitet mit 5 Prozent Fisch- oder Fleischmehl und zerkleinertes Grünzeug;

von der 4. Woche an: ein aus gleichen Teilen bestehendes Futter von Gerstenschrot, Haferschrot, Weizenkleie, Kartoffelflocken, Fisch- oder Fleischmehl;

von der 5. Woche an: 2 Teile Gerstenschrot, 2 Teile Haferschrot, 1 Teil Weizenkleie, 1 Teil Kartoffelflocken und 1 Teil Fischmehl.

Unser besonderes Augenmerk müssen wir auf die Heranzüchtung von Fleischenten legen und beginnen daher frühzeitig mit der Mast. Bei entsprchender Fütterung sind die Tiere dann mit 10 Wochen schlachtreif. Sand und Futterkalk dürfen nicht fehlen. Mastenten erhalten keinen freien Auslauf; sauberes Trinkwasser muß ihnen aber zur Verfügung stehen.

Sehn.

Bienenzucht.

1938 soll ein „Wespenjahr" werden.

Nach den Beobachtungen von Gelehrten soll das Jahr 1938 ein richtiges „Wespenjahr" werden und die Gartenbauer, die Kleinsiedler und Landleute mögen sich beizeiten vorsehen, dieser Plage tunlichst zu begegnen. Es wird sich empfehlen, allerorts die Nester der Wespen zu vernichten. Die Wespen gehen bei ihrer Überwinterung nach dem Temperatursinn und bevorzugen dunkle, aber warme Plätze, weshalb sie sich gern in Wohnungen, Ställen usw. einnisten. Überall, wo es warm ist über den Winter, suchen die Wespen ihr Versteck, in Kammern und Scheunen, in Kleidern, die zur Ablage dienen usw. Die Wespe überwintert im Zustand einer Puppe, sie schläft, die Flügel gegen den Hinterleib gepreßt, ganz zusammengekrümmt. In diesem Zustand sind sie am besten zu töten. Eine jede getötete Wespe bedingt, daß zwei Jahre später im Wespenstaat Unordnung wegen der Königin herrscht. Kommt ein warmer Frühling, was nach dem strengen Winter wahrscheinlich der Fall ist, werden die Wespen sehr bald munter und fallen über die Blüten und später über die ersten Früchte her, um sie ungenießbar zu machen. Es kommt auch vor, daß die Wespen mitten aus dem Winterschlaf erwachen und, wenn sie in der Nähe ein wärmeres Versteck wittern, dieses aufsuchen

Für Haus und Herd.

Schusterpastete mit Fisch.

2 bis 3 Pfund Kartoffeln, 1 bis 2 Salzheringe, 30 Gramm Fett, 50 Gramm Mehl, 3/4 Liter Flüssigkeit, Käsereste, Semmelmehl.

Die gewässerten Heringe werden enthäutet, filetiert und in Würfel geschnitten, ebenso Milch und Rogen. Eine Auflaufform wird eingefettet und gescheibte Kartoffeln und Heringswürfel werden schichtweise hineingegeben. Aus Fett, Mehl und Flüssigkeit wird eine dickliche Mehlschwitze hergestellt und über die Kartoffeln gegossen, obenauf wird Semmelmehl und etwas geriebener Käse gestreut und der ganze Auflauf im Ofen 30 Minuten überbacken.

Pichelsteiner auf Seemannsart.

1 Kilogramm Kartoffeln, etwas Fett, 1 Selleriekopf, Mehl, Salz, 1/2 Kilogramm Möhren, ca. 1/4 Liter Wasser, Zwiebeln, 1/2 Kilogramm Fischfilet, 1 Weißkohl, 1 Wirsing.

Zwiebeln klein schneiden, in Fett andünsten, dann Kartoffeln, Sellerie und Möhren in den Topf schichten abwechselnd mit dem geschnittenen Kraut. Den in Stücke geteilten Fisch legt man in den letzten 10—15 Minuten, bevor die Kartoffeln gar sind, auf das Gemüse und läßt alles zusammen weich werden.

Kohl-Hirsegericht.

1 Kilogramm Kohl, 60 Gramm Schmalz, 250 Gramm Rind- oder Schweinefleisch, 150 Gramm Hirse, Salz, Petersilie, 1/2 Kilogramm Kartoffeln, 3/4 Liter Flüssigkeit.

Den geschnittenen, gebrühten Kohl im Schmalz andünsten und mit Flüssigkeit auffüllen. Das Fleisch schneidet man in Würfel und gibt es dazu. Nach 1/2stündiger Kochdauer die überbrühte Hirse und dann die in Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzufügen, garkochen lassen, abschmecken.

Kartoffel-Käse-Auflauf.

Geschälte, rohe Kartoffeln werden abgetrocknet und in ungefähr 1/2 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Sie werden in etwas Fett in der Pfanne geröstet. Dann werden sie in eine gefettete Form geschichtet, zwischen die einzelnen Schichten kommen geriebener Käse und Butterflöckchen. Obenauf reichlich Käse und Butterflöckchen. Das Ganze wird in heißem Ofen 1—1 1/2 Stunden gebacken.

Makkaroniauflauf.

250 Gramm Makkaroni, 40 Gramm Butter oder Speisefett, 1 Ei, 2 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, 1/4 Liter Milch, Salz nach Geschmack, Butter zum Ausstreichen einer Auflaufform, geriebene Semmel, Käse, Butterstückchen zum Belegen.

Die Makkaroni werden in 4 Zentimeter lange Stücke gebrochen, in kochendem Salzwasser weichgekocht und auf einem Sieb abgetropft. Die Butter wird in einer Schüssel weichgerührt, dann gibt man den Käse, das Ei, Salz und die Makkaroni dazu, füllt die Masse in die ausgestrichene Auflaufform, gießt die Milch darüber, bestreut mit geriebener Semmel und geriebenem Käse, legt einige Butterstücke darauf und bäckt das Gericht im Bratofen 3/4—1 Stunde. Man kann statt Makkaroni auch Nudeln verwenden und Fleisch und Schinkenreste dazwischen schichten. Man reicht grünen Salat dazu.

Nudeln mit Äpfeln.

250 Gramm Hohlnudeln, 1 Liter Milch, 1 Kilogramm Äpfel, 300 Gramm Zucker, 2 Eier, 1/4 Liter saure Sahne, 50 Gramm Zucker, Vanille.

Die dünnen Hohlnudeln werden in kleine Stücke gebrochen, sie müssen in der Milch dick aufquellen und auf einem Sieb abtropfen. Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit dem Zucker vermischt. In eine ausgestrichene Backform schichtet man Nudeln und Äpfel, verquirlt die saure Sahne mit den Eiern, dem Zucker und Vanille, gießt sie über die eingeschichteten Zutaten und bäckt die Speise 1 Stunde. Beim Auftragen wird sie mit Zucker bestreut.

Haferflockenauflauf mit Äpfeln.

200 Gramm Haferflocken, 3/4 Liter Milch, 4 Eier, 150 Gramm Rosinen, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Sukkade, 75 Gramm Butter, 1 Kilo mürbe Äpfel.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Haferflocken werden unter Rühren hineingeschüttet und müssen langsam aufquellen und erkalten. Dann werden die Eigelb, 50 Gr. Zucker und zuletzt der steife Eiweißschnee untergezogen. Vorher muß man die geschälten Äpfel in kleine Stückchen schneiden und in 50 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker weichschmoren, worauf man die Rosinen und feingeschnittene Sukkade mit den Äpfelstücken mischt. Äpfel und Haferflocken schichtweise in eine gefettete Form füllen und 30 Minuten backen.

Aus der Praxis.

Umgang mit Plätteisen.

Wenn immer wieder in den Zeitungen von Bränden berichtet wird, die durch fahrlässiges Stehenlassen des eingeschalteten Bügeleisens hervorgerufen werden, so zeigt dies am besten, daß viele Hausfrauen das Kapitel „Umgang mit Plätteisen" noch immer nicht gelernt haben. Wenn die Hausfrau, die gerade mit Bügeln beschäftigt ist, plötzlich abgerufen wird, so muß stets der erste Griff das Ausschalten des Bügeleisens sein. Unterläßt sie dies, so kann sie sich nicht wundern, wenn das Eisen, das sie vielleicht auf dem Bügelbrett stehen ließ, die Bügelunterlage versengt und schließlich sogar in Brand setzt. Wohnungsbrände aller Art sind schon aus dieser Nachlässigkeit entstanden.

Auch sonst erfordert das Plätteisen, genau wie jedes andere Haushaltsgerät, seine Pflege. Um es in tadellosem Zustand zu erhalten, empfiehlt es sich, das Eisen nach jedesmaligem Gebrauch sorgfältig mit Bügelwachs einzureiben. Man wird auf diese Art immer eine tadellos glatte Bügelfläche haben, und das Eisen fliegt nur so über die zu plättenden Wäschestücke.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.